

## stołowe belgijskie

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **27**
- SRM **3.6**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 4.5 kg (92.8%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.3 kg (6.2%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.05 kg (1%)   | 75 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 15 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g  | 1 min  | 4.5 %      |
| Gotowanie | Marynka               | 20 g  | 60 min | 10 %       |

### Drożdze

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast - Belgian Abbey I | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Wyeast Labs  |